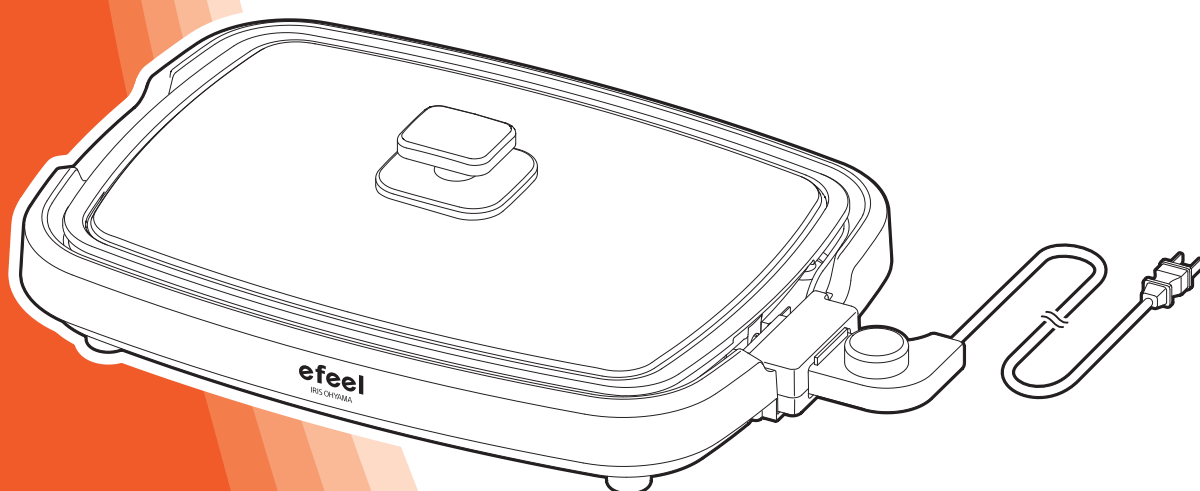
家庭用

網焼き風ホットプレート

EHP-4330W

取　扱　説　明　書

もくじ

ページ

保証書付

●このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございます。
●この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
●**ご使用の前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。**
●この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう大切に保管してください。
●「保証書」は、「お買い上げ日」「販売店名」の記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

安全上のご注意

ご使用になる前に、この**「安全上のご注意」**をよくお読みのうえ正しくお使いください。ここに示した注意事項は、お使いになる方や他の人々への危害や損害を未然に防止するためのもので、**「警告」「注意」**の2つに分けて説明しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

⚠警告
誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。

⚠注意
誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的損害の発生が想定される内容を示しています。

図記号の意味

 してはいけない「禁止」内容です。

 しなければならない「強制」内容です。

⚠警告

必ず実施	**●電源は交流100V・定格15A以上のコンセントを単独で使う。** 火災・感電の原因になります。
	●電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む。 発火・ショート・感電の原因になります。
	●電源プラグの刃および刃の取付面にほこりが付いているときは、乾いた布でよくふき取る。 湿気などで発火・絶縁不良の原因になります。
禁止	**●ヒーターユニットを水につけたり、ヒーターユニットに水をかけたりしない。** ショート・感電・故障の原因になります。
	●絶対に分解・修理・改造をしない。 発火・けが・異常動作の原因になります。
	●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。 感電・やけど・けがをする原因になります。
	●ぬれた手で電源プラグやコントローラーの抜き差しをしない。 感電・やけど・けがをする原因になります。
	●電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。 発火・ショート・感電の原因になります。

⚠警告

禁止

●コントローラーや感熱棒にごみを付着させない。
感電・異常動作の原因になります。

●乳幼児に電源プラグやコントローラーをなめさせない。
感電・やけど・けがの原因になります。

●電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねて通電したり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない。
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

●缶詰・瓶詰などを直接加熱しない。
破裂したり、赤熱して、やけど・けがの原因になります。

●揚げもの料理はしない。
火災の原因になります。

●プレートをはずした状態で使用しない。
必ずプレートをのせて使用してください。
感電・やけど・けがの原因になります。

⚠注意

禁止

●専用のコントローラー以外は使わない。またコントローラーは他の機器に転用しない。
発火・ショート・故障の原因になります。

●水のかかるところや火気の近くでは使わない。
ショート・感電・故障の原因になります。

●不安定な場所や熱に弱い敷物の上、燃えやすいものの近く、すべりやすい場所などでは使わない。
火災の原因になります。

●使用中、使用後しばらくは、高温部に触れない。
やけどの原因になります。

●しゃ熱板が汚れたままで使用しない。
異常発熱し、故障や変形の原因になります。

●プレートをガスコンロなどの直火にかけない。
プレートが変形して故障の原因になります。

⚠注意

●**調理以外の目的で使わない。**

焼きもの料理や蒸し焼き料理以外の用途に使用しないでください。
異常加熱・異常動作による火災・やけどの原因になります。

●**電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに先端の電源プラグを持って引き抜く。**

電源コードが断線し、発火・ショート・感電の原因になります。

●**使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。**

絶縁劣化による漏電により、火災・感電の原因になります。

●**お手入れは冷えてから行う。**

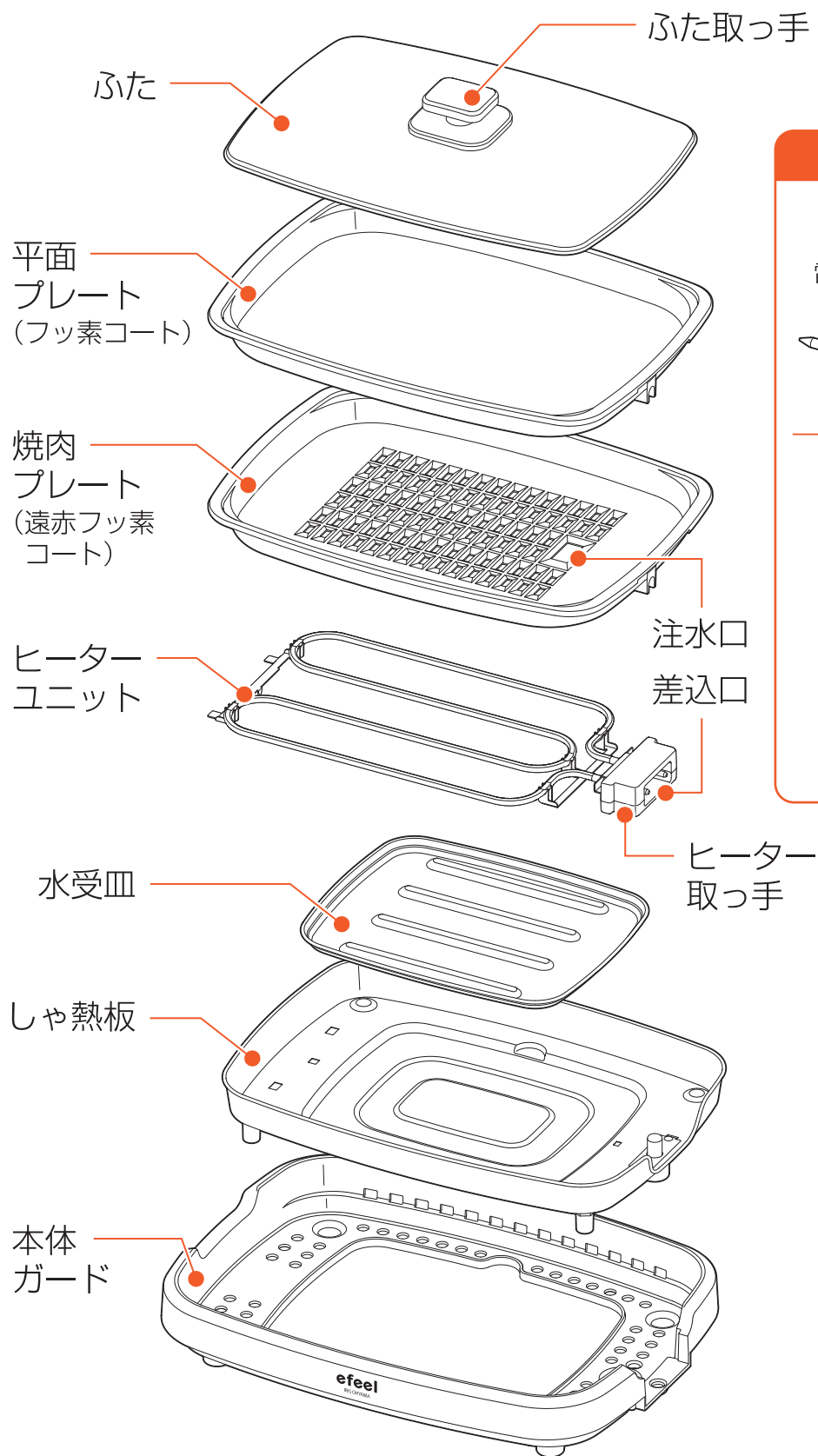
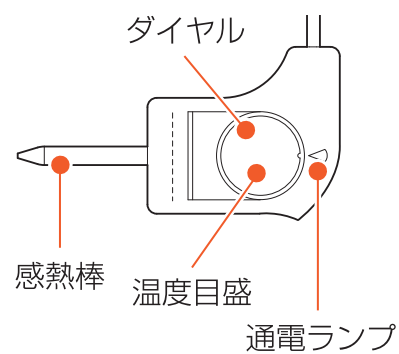
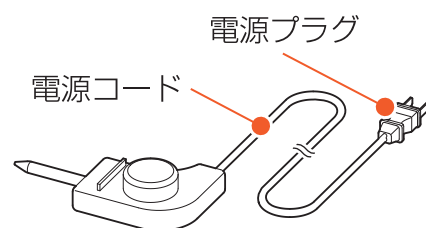
高温部に触れ、やけどのおそれがあります。

●**付属のプレートを使用する。**

他のプレートを使用すると、発火・ショート・故障の原因になります。

各部の名称

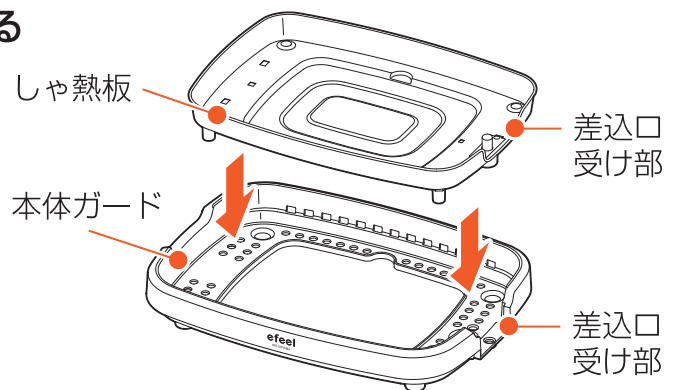
ふた取っ手
ふた
平面
プレート
(フッ素コート)
焼肉
プレート
(遠赤フッ素
コート)
注水口
差込口
ヒーター
ユニット
ヒーター
取っ手
水受皿
しゃ熱板
本体
ガード
efeel
コントローラー
電源プラグ
電源コード
ダイヤル
感熱棒
温度目盛
通電ランプ

使い方

●ガード裏面の通気穴をふさぐようなものの上では使用しないでください。
●熱に弱いところ（じゅうたん・座布団・畳・ビニルシート等）の上では使用しないでください。
火災、床面のこげ、本体の変形の原因となります。

■準備する

1 しゃ熱板を本体ガードにセットする

※方向に注意してください。

しゃ熱板
差込口受け部
本体ガード
差込口受け部

2 ヒーターユニット、水受皿をセットする

※焼肉プレート使用時のみ必ず水受皿をセットし、水受皿には必ず水を入れてください。

ヒーターユニット

平面プレート　使用時

焼肉プレート　使用時

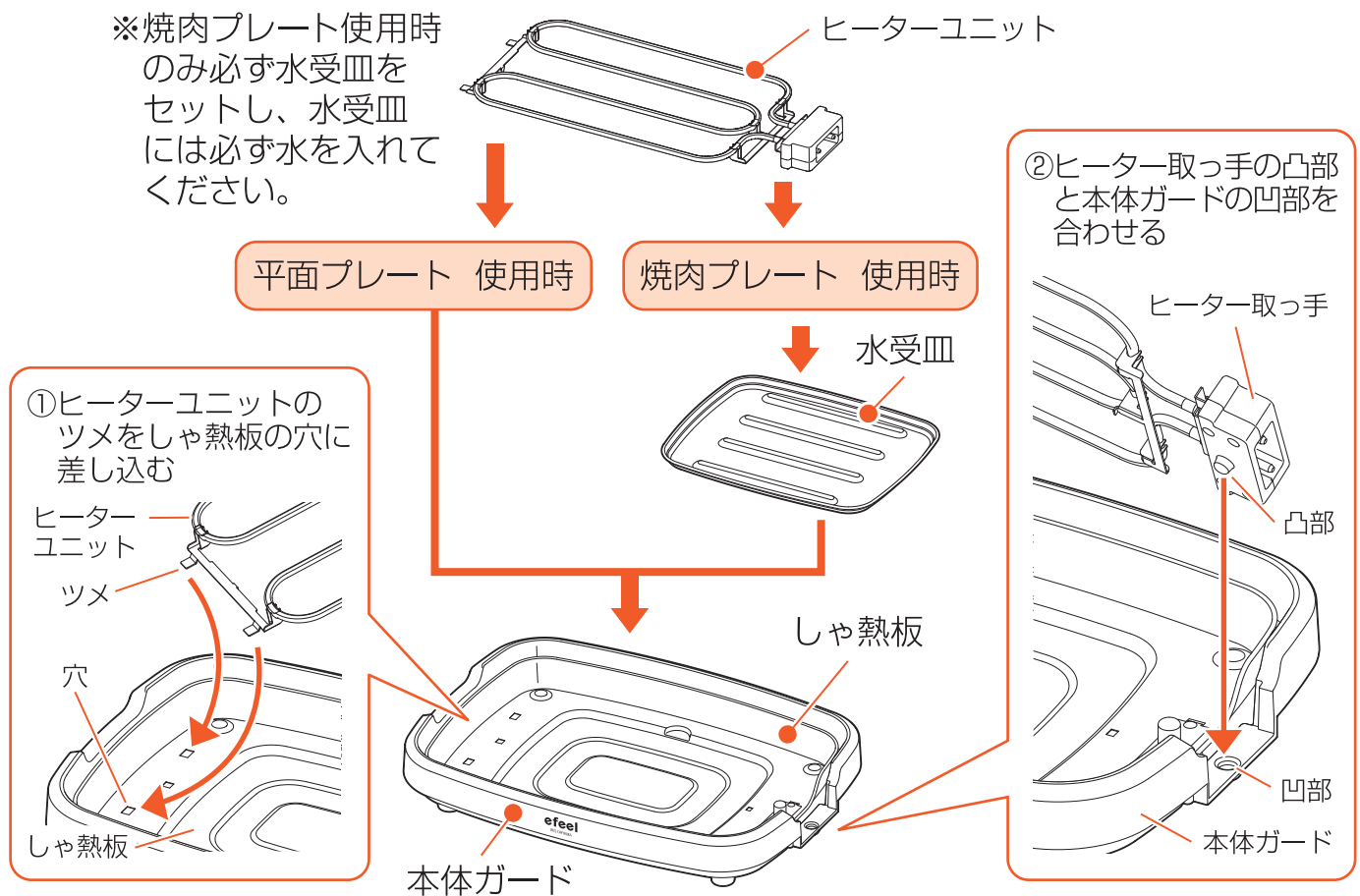
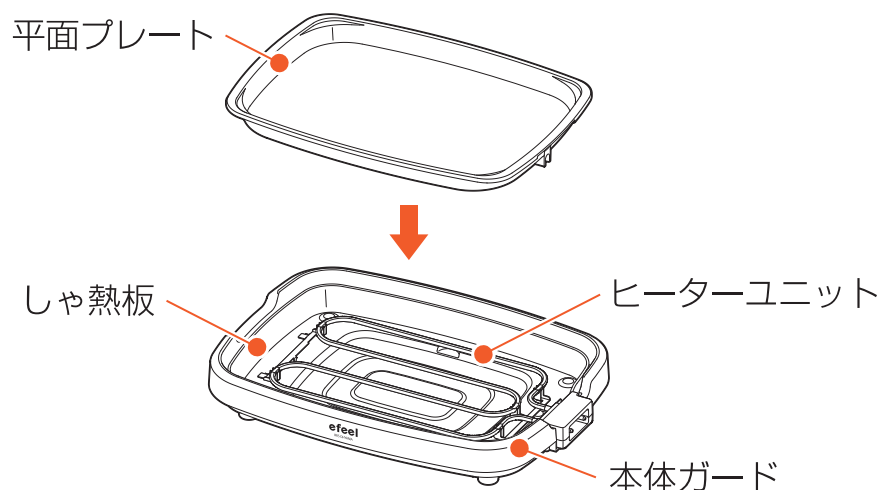
水受皿

①ヒーターユニットのツメをしゃ熱板の穴に差し込む

ヒーターユニット
ツメ
穴
しゃ熱板

しゃ熱板
本体ガード

②ヒーター取っ手の凸部と本体ガードの凹部を合わせる

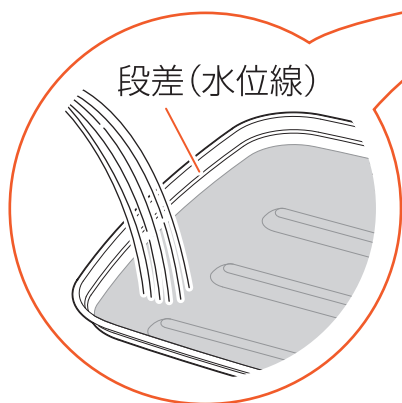
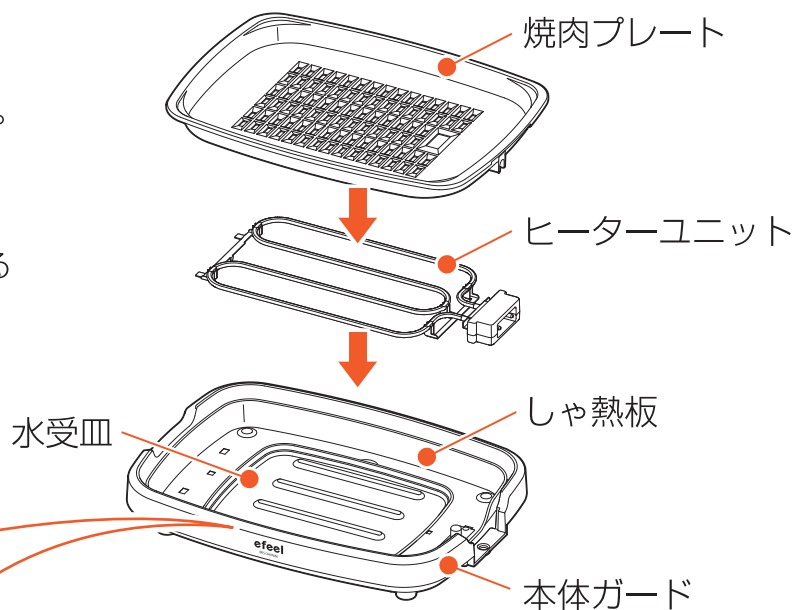
ヒーター取っ手
凸部
凹部
本体ガード

3 用途に合わせてプレートをセットする

平面プレートを使う場合

焼肉プレートを使う場合

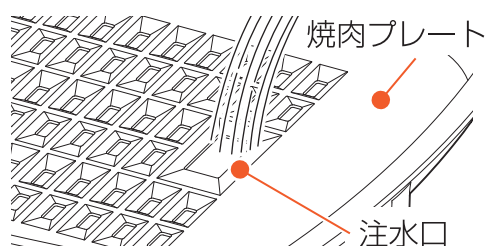
①しゃ熱板、水受皿を
本体ガードにセットします。

②水受皿のふちから水
を入れます。
※水は水受皿の段差まで入れる

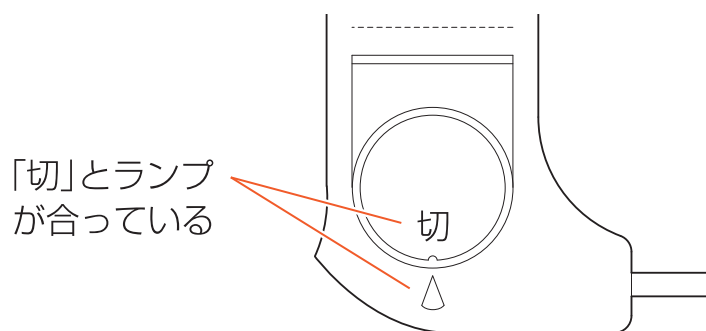
③ヒーターユニットを
セットします。

④焼肉プレートをセット
します。

水がなくなり、調理中に煙が多くなってきたとき

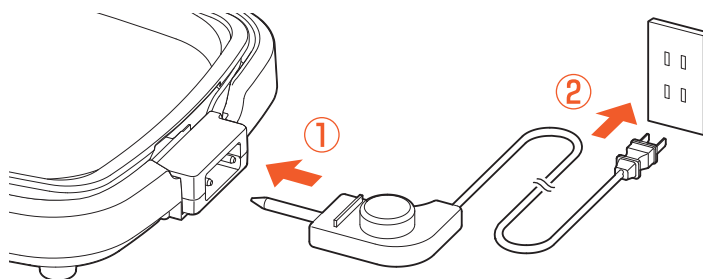
プレート注水口からやかんなどでゆっくり水を足す。(蒸気が出るので注意)

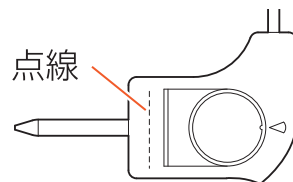
焼肉プレート
注水口

水は、水受皿の段差以上に入れないでください。水があふれ故障の原因になります。

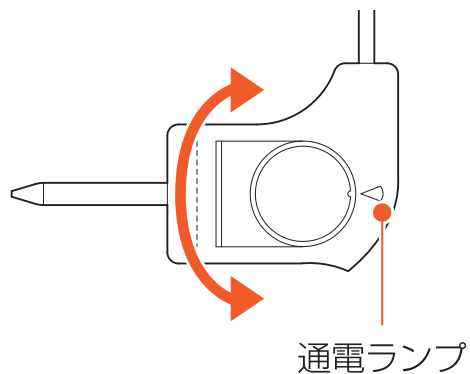
■調理する

1 **コントローラーのダイヤル目盛を「切」になっていることを確認する**

2 **コントローラーを差込口に、電源プラグをコンセントに差し込む**

⚠注意

●必ずプレートをのせた状態で通電してください。
プレートをのせないで通電すると発火・感電・やけどの原因になります。
また、コントローラーは、プレートをセットしないと差込みにくいしくみになっています。

点線がかくれるように奥まで確実に差し込んでください。
差し込みが少ないと正しい温度になりません。

点線

3 **予熱をする**

料理に応じて、ダイヤルの目盛を通電ランプに合わせます。

4 料理をはじめる

通電ランプが消えたら適温です。

※季節・電圧・ダイヤルの目盛位置などにより、通電ランプが消えないことがありますが、このときは約15～20分の通電で予熱は完了しています。
※調理中に通電ランプがついたり、消えたりしますが、温度調節をしているためで、故障ではありません。

設定温度の目安

料 理 例	目 盛 ※
焼肉、野菜炒め、焼きめし、ステーキ	250
焼きぎょうざ、お好み焼き、焼きそば、もんじゃ焼き、ハンバーグ（途中で温度を下げる）	200
目玉焼き、うす焼き卵、ホットケーキ、クレープ、フレンチトースト	140
保温したいとき	保温

※目盛はふたをしていないときのプレート表面温度(℃)の目安です。

●焼きぎょうざ・ハンバーグ・目玉焼きなど、焼きもの料理や蒸し焼き料理にふたを使うと、でき上がりが早くなりソフトに仕上がります。

注意

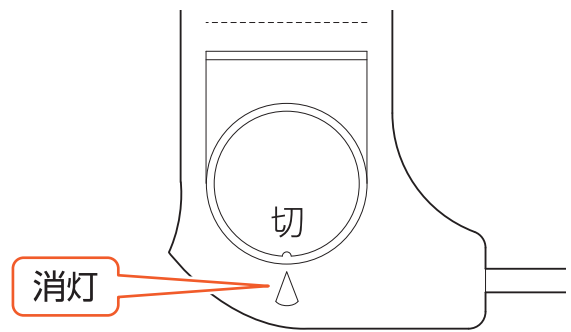
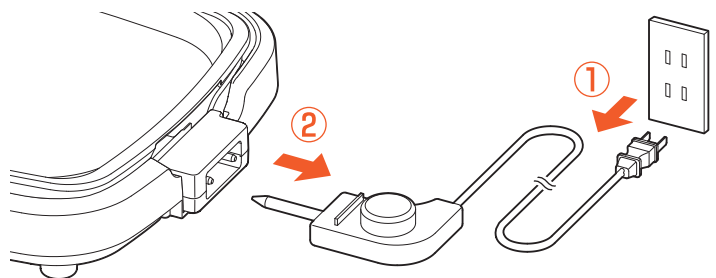
●加熱時は、ふた取っ手が熱くなるので、やけどに注意してください。
●蒸し焼き料理のときなどは、プレートとふたの間から出る蒸気や、油の飛び散りによるやけどに注意してください。

お願い～プレート表面のフッ素コートを長持ちさせるために～

●**金属ヘラ、金たわし、金串を使用しないでください。**
●**ナイフやフォークなどの鋭利なもので擦らないでください。**
プレートに傷が付く原因になります。
●**長時間の空焚きはしないでください。また、プレートを直火にかけないでください。**
フッ素コートの剥がれ、変形の原因になります。

■使用後

1 コントローラーのダイヤル目盛を「切」に合わせる

通電ランプが消灯します。

2 電源プラグをコンセントからはずし、コントローラーを差込口から抜く

3 プレートを少し冷まして、温かいうちに柔らかい紙や布で汚れを拭き取る

⚠ 注意

- 使用直後はふた・ふた取っ手・プレート・ヒーターユニット・感熱棒などが熱くなっているので、やけどに注意してください。
- プレートにいつまでも残りものを放置せず、焼けこげや調味料などは速やかに拭き取り、お手入れしてください。→ P12
- このホットプレートは、コントローラーを本体からはずさないと、ヒーターユニットを取りはずしできない仕組みになっています。コントローラーを差し込んだままヒーターユニットをはずすと、故障の原因になりますので絶対にしないでください。

クッキングガイド

■豆もやしのカレー風味焼きそば

焼きそばは最初にしっかり焼くと味の入りがよくなりますよ！

〈材　料〉2人分

焼きそば麺………2玉
豚バラ肉…………50g
シイタケ…………2枚
カレー粉…………小さじ2
中濃ソース………大さじ2
豆もやし…………1/2袋
エビ………………6尾
青ネギ……………1本
ウスターソース…50cc
塩コショウ………少々

〈作り方〉

❶焼きそば麺は、袋入りなら袋の端を少し切り、レンジで1分加熱してほぐしておきます。

❷豚バラ肉は2cm幅に、エビは背綿があれば取り除きます。

❸豆モヤシは、水でさっと洗って水分をきっておきます。 シイタケは薄切りにします。

❹ウスターソース、中濃ソース、カレー粉を混ぜ合わせておきます。

❺熱したプレートにサラダ油を入れて、豚バラ肉と海老を炒めます。
エビに火が通れば豆もやしと麺を加えてしっかりと炒めます。（麺の色が少しきつね色になる程度）

❻塩、胡椒をし❹を2/3程入れて混ぜ合わせます。 一度味を見て、もし味が薄ければ残りの1/3も入れて炒めます。 仕上げに、小口に切った青ネギを加え、さっと混ぜ合わせたら出来上がりです。

■シーフードミックスで簡単チヂミ

冷凍のシーフードミックスを使ったチヂミです。時間がない時にさっと出来ますよ。

〈材　料〉3〜4枚

シーフードミックス（イカ、エビ、ホタテ等）……1/2袋分
ニラ……………1/3束
ゴマ油…………適宜

【生地】
小麦粉…………1/2カップ
卵…2個　　水…大さじ2
塩………………少々

【つけタレ】
醤油……………大さじ１
酢………………大さじ2
ラー油………小さじ1/2

〈作り方〉

❶生地の材料はよく混ぜ合わせておきます。

❷ニラは3ｃｍの長さに切ります。

❸シーフードミックスの材料は、サッと熱湯で火を通しておきます。

❹❶·❷·❸の材料を混ぜ合わせます。

❺熱したプレートにゴマ油を薄く塗り、生地を直径20ｃｍほどに流し入れます。
両面焼いたらつけタレをつけていただきます。

お手入れの仕方

⚠ 注意

- 調理物の残りや汚れが残ったまま放置しないでください。
  付着物が落ちにくくなるばかりでなく、焼きむらができて調理物の風味を損ないます。
- 必ず電源プラグをコンセントから抜き、製品が十分冷えてから行ってください。
- 台所用中性洗剤を使用してください。
- みがき粉やたわし・シンナー・ベンジンなどは使用しないでください。
- プレートの表面をフォークやナイフなどのかたいものでこすらないでください。
- 食器洗浄機や食器乾燥機は使用しないでください。

■本体ガード・ふた・水受皿・しゃ熱板

①台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗う。
※こびりついた汚れは、ぬるま湯に少しつけてから洗ってください。
②水またはぬるま湯ですすいだあと、乾いた布で水分を拭き取る。

■平面プレート・焼肉プレート

①温かいうちに柔らかい紙や布で汚れを拭き取る。
②プレートを本体からはずし、ぬるま湯と台所用中性洗剤を入れて少しつけてから
　スポンジで洗う。
③水またはぬるま湯ですすいだあと、柔らかい布で水分を拭き取る。

■ヒーターユニット・コントローラー

乾いた柔らかい布で拭く

※絶対に洗わないでください。故障の原因になります。

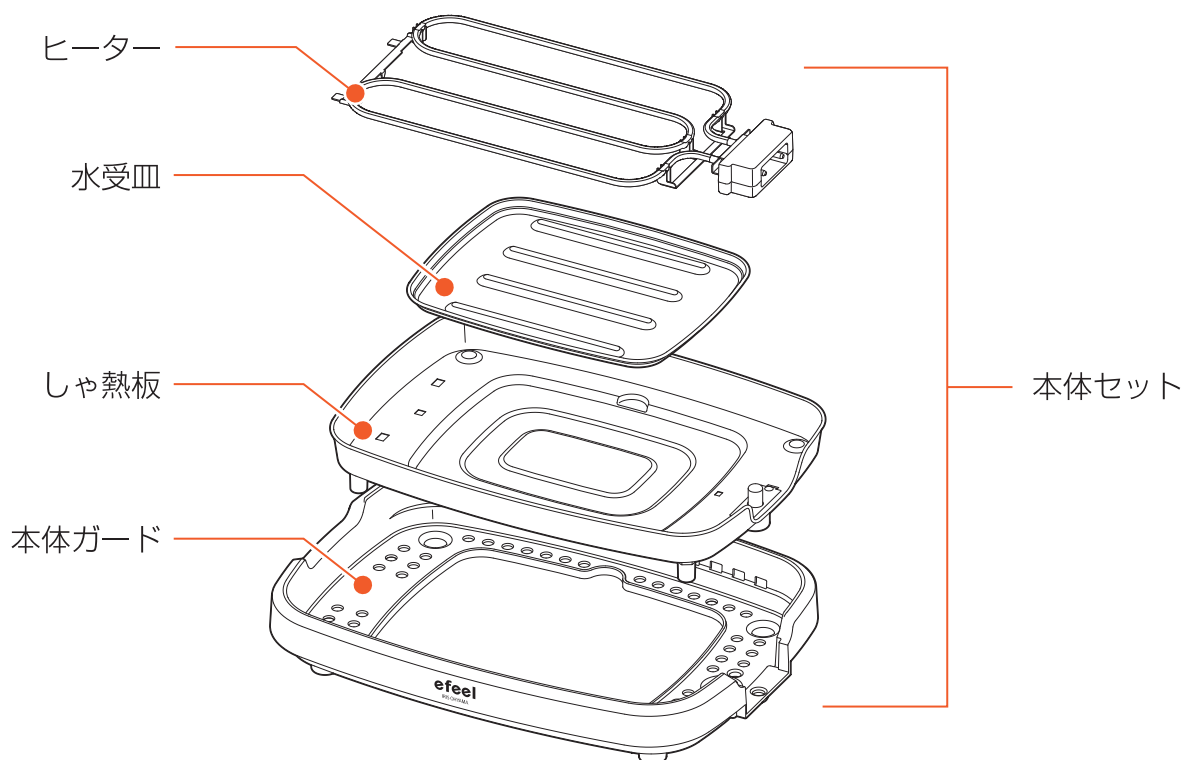
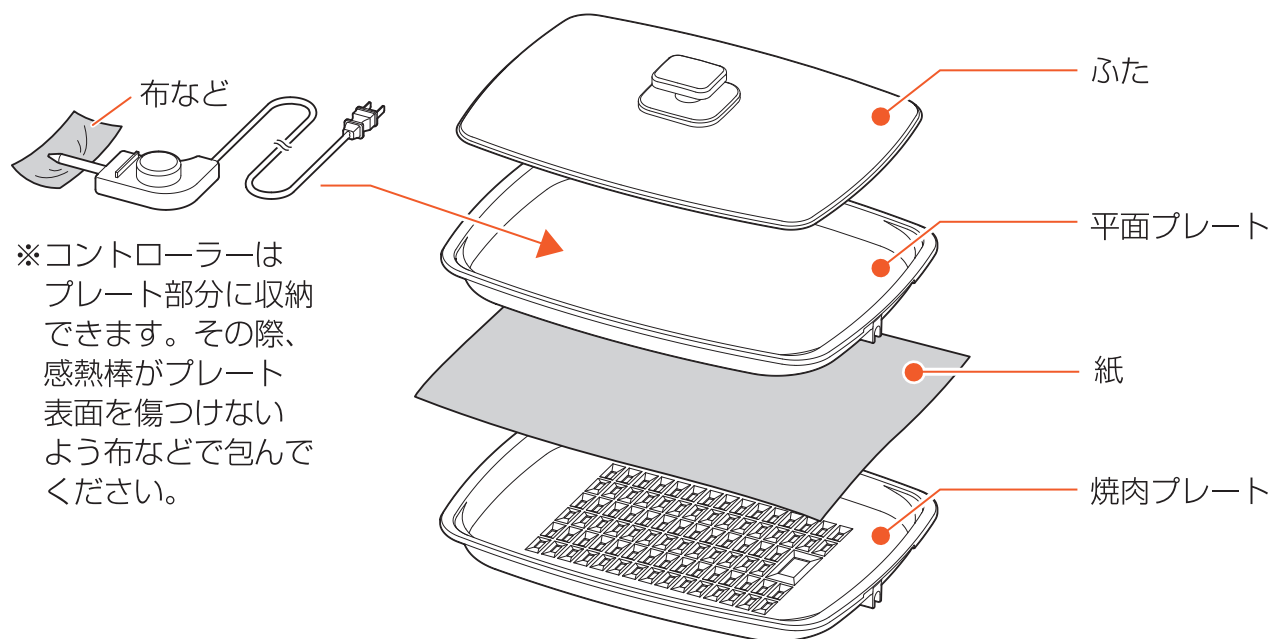
収納の仕方

プレートとプレートの間に紙などをはさんで保護してから、必ず下図の順に積み重ねて収納します。
直接重ねると、素面のフッ素樹脂加工に傷がつくことがあります。

布など

※コントローラーはプレート部分に収納できます。その際、感熱棒がプレート表面を傷つけないよう布などで包んでください。

ふた
平面プレート
紙
焼肉プレート

ヒーター
水受皿
しゃ熱板
本体ガード
本体セット

●不安定な場所や傾斜のある場所には置かないでください。

故障かな?と思ったら

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みのうえ、下記の点を確認してください。

状　態	考えられる原因	処　置
プレートの温度が上がらない	●電源プラグがコンセントから抜けている	●電源プラグをコンセントの奥まで、確実に差し込む（P8）
	●コントローラーが差込口の奥まできっちりと差し込まれていない	●コントローラーを差し込み口に確実に差し込む（P8）
	●プレートが確実にセットされていない	●本体にプレートを確実にセットする（P6、7）
	●野菜などの調理物を多くのせている	●野菜などの調理物をへらす
調理物がひどくこげる	●プレートのお手入れは充分ですか	●プレートのお手入れをする（P12）
使用中に音がする	―	●ヒーターユニットの熱膨張音または、コントローラーの動作音です
煙が出たり、ニオイがする	●焼肉プレート使用時に水受皿に水を入れていない、もしくは、水が減っている	●水受皿をセットし、水を入れる、水が少ない場合は水をつぎたす（P7）
	●プレートが油等で汚れていませんか	●プレートの油等の汚れを柔らかい紙や布で拭き取る
ふたや本体の一部が変色する	―	●ご使用にともない変色する場合がありますが、熱によるもので使用に支障はありません
調理中に通電ランプが消える	―	●調理中は温度調節のため通電ランプが点灯したり、消灯したりする

それでも解決できないときは

ご購入の販売店、またはアイリスコールにお問い合わせください。

警告　ご自分での分解・修理・改造はおやめください。

仕様

電　　　　源	AC100V(50/60Hz共用)
消　費　電　力	1300W
製　品　重　量	約4.5kg
コードの長さ	約1.8m
製　品　寸　法	幅約48.5×奥行約35.6×高さ約13.7(cm)
プレートサイズ	幅約42.5×奥行約30(cm)

※製品の仕様は予告なく変更することがあります。

MADE IN CHINA

保証とアフターサービス

必ずお読みください。

■保証書

お買上げの際に、所定の事項が記入されている保証書を販売店より必ずお受け取りください。
保証書がありませんと、無料修理保証期間中でも代金を請求される場合がありますので、大切に保管してください。

■保証期間

保証期間は、お買上げ日より1年間です。
無料修理保証期間中に故障が起きた場合は、保証書をご提示の上、お買上げの販売店に修理をご依頼ください。詳しくは、保証書をご覧ください。

■保証期間経過後の修理

お求めの販売店にご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合には、ご要望により有料にて修理致します。

■補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品を製造打ち切り後、最低5年間保有しています。
性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■アフターサービスについてご不明な点は

お買上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

ホットプレート　EHP-4330W　保証書

本書はお買上げ日から下記期間中に故障が発生した場合には、下記の保証規定により
無料修理を行うことをお約束するものです。

<table>
<tr><td colspan="2">お買い上げ日
※　　　　年　　月　　日</td><td>保証期間　　お買上げ日より：1年間
ただし消耗部品は除く</td></tr>
<tr><td rowspan="2">お客様</td><td colspan="2">ご芳名</td></tr>
<tr><td colspan="2">ご住所　〒
TEL（　　　）　　-</td></tr>
<tr><td>※
販売店</td><td colspan="2">住所・店名

電話</td></tr>
</table>

当商品の保証書にご記入されたお客様の個人情報は、商品の修理・交換の商品発送のみに使用し、それ以外に使用したり第三者に提供することは一切ございません。

販売店さまへ　※印欄は必ず記入してお渡しください。

保証規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料修理致します。お買い上げの販売店にご依頼ください。
2. 保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、商品と本書をご持参、ご提示の上、お買い上げの販売店にご依頼ください。
3. 保証内容は無料修理（製品に限る）のみとさせて頂きます。その他の保証は致しかねます。
4. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   ①使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
   ②お買い上げ後の落下等による故障及び損傷
   ③火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
   ④納品後の移動、輸送又は什器備品等との接触による故障及び損傷
   ⑤本書の提示がない場合
   ⑥本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
5. 本書は日本国内においてのみ有効となります。
6. 本書は再発行致しませんので紛失しないよう大切に保管してください。

アイリスオーヤマ株式会社
〒980-8510　仙台市青葉区五橋２丁目１２番１号
ホームページ　http://www.irisohyama.co.jp/
お問い合わせはお気軽にアイリスコールに
アイリスコール　受付時間 9:00～17:00
0120-311-564

280711-ZHA
P280513-LXD